



## Nems au Munster DODIN



### PRÉPARATION

- Laver et éplucher les pommes de terre,
- Les couper en dés et les faire griller légèrement dans une poêle avec un peu d'huile,
- Ajouter les échalotes et les lardons et les faire revenir,
- Découper le Munster en fines lamelles,
- Étaler une galette de riz sur une serviette humide,
- Garnir avec le Munster, les échalotes, les lardons et les pommes de terre,
- Rouler le tout de façon à former un nem,
- Répéter l'opération pour les 20 nems,
- Faire frire les nems dans de l'huile de soja (ou végétale) à la poêle ou à la friteuse,
- Servir sur une salade verte avec une sauce pimentée et une sauce au soja comme accompagnement.

### INGRÉDIENTS

- 250 g de Munster DODIN
- 4 pommes de terre
- 4 échalotes
- 400 g de lardons allumettes
- 20 galettes de riz
- Huile de soja
- Sauce piment et soja

contact@maison-dodin.fr  
maison-dodin.fr

